

<b>GEDESCO S.A.</b>	<b>FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO</b>
---------------------	---

<b>FECHA</b>	27-01-15	<b>EDICIÓN</b>	01
--------------	----------	----------------	----

<b>CODIGO PRODUCTO</b>	431
<b>DESCRIPCIÓN PRODUCTO</b>	MEJILLON RELLENO TIGRE 3 Kg HIG
<b>FAMILIA</b>	
<b>SUBFAMILIA</b>	
<b>PESO NETO UNITARIO</b>	3,0 Kg
<b>MARCA</b>	

<b>PRESENTACIÓN</b>
---------------------

Caja con 3 kg de mejillón relleno tigre (envase higienizado individual).

<b>COMPOSICIÓN CUALITATIVA</b>
--------------------------------

CONCHA DE MEJILLON RELLENA Y EMPANADA. PLATO PREPARADO ULTRACONGELADO

Ingredientes: **Leche** en polvo reconstituida, **mejillón** (parte comestible) (*Mytilus edulis*) (15%), pan rallado (harina de **trigo**, agua, sal, levadura), harina de **trigo**, cebolla, margarina vegetal [aceites vegetales (palma, girasol, coco) parcialmente hidrogenados, grasas vegetales (palma, girasol, coco) parcialmente hidrogenadas, agua, emulgentes (mono- y diglicéridos de ácidos grasos, lecitina de **soja**), sal, conservador (sorbato potásico), corrector de acidez (ascorbato potásico), aromas, colorantes (annato, curcumina)], jamón curado [jamón y paleta de cerdo, sal, conservantes (nitrito sódico y nitrato potásico) y antioxidante (ascorbato sódico)], pimienta roja, preparado para empanar [harina de **trigo**, sal, espesante (fosfato dialmidón acetilado)], almidón de maíz, crema de marisco deshidratada [harina de **trigo**, almidón de maíz, suero de **leche**, materia grasa **láctea** anhidra, sal, grasa vegetal hidrogenada de palma, **gamba** deshidratada, potenciador de sabor (glutamato monosódico), extracto de levadura, cebolla, zanahoria, antioxidantes (ésteres de ácidos grasos de ácido ascórbico, alfa tocoferol)\* *puede contener trazas de **huevo**, **soja** y **apio***], sal y pimienta blanca.

**ALÉRGENOS:**

Contiene **gluten, crustáceos, huevo, soja, leche, apio, moluscos**

Puede contener trazas de **pescado**

<b>PREPARACIÓN</b>
--------------------

No es necesario descongelar.

Freír en abundante aceite bien caliente (190°C) durante 3 o 4 minutos aproximadamente, hasta que esté bien dorado.

<b>CONSERVACIÓN</b>
---------------------

A -18°C: Ver fecha de consumo preferente.

Una vez descongelado no volver a congelar.

ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS		
--------------------------	--	--

Aerobios mesófilos	m=10 <sup>5</sup>	M=10 <sup>6</sup>
Enterobacterias lactosa +	m=10 <sup>3</sup>	M=10 <sup>4</sup>
E.coli	m=10	M=10 <sup>2</sup>
S.aureus	m=10	M=10 <sup>2</sup>
Listeria monocytogenes	m=10	M=10 <sup>2</sup>
	n=5, c=2	
Salmonella	ausencia/25g	
	n=5, c=0	

OTRAS CARACTERÍSTICAS		
-----------------------	--	--

Elaborado, revisado y aprobado por:	<i>Joan Buch</i>
-------------------------------------	------------------